

Riesengarnelen-Ragout mit Blätterteighaube



Zutaten für vier Personen:

6 größere Frühlingzwiebeln
1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
1 knapper EL Tomatenmark
1 kleinere Karotte
4 cl Zuckerrohrschnaps
125 ml kräftige Gemüsebrühe
250 ml Sahne
3-4 Tomaten, je nach Größe
1 Tasse Kürbisfleisch vom
Hoikkaido-Kürbis
4-6 größere Champignons
Salz, Pfeffer, Chilipulver,
Kräuter der Provence,
Cayenne-Pfeffer
30 ml trockener Weißwein
6-8 Riesengarnelen, je nach
Größe
4 Scheiben Schmelzkäse
Blätterteig (Kühlregal)

1. Riesengarnelen schälen, entdarmen, waschen, trocknen, halbieren und jede Hälfte in 3-4 Teile schneiden.
2. Von den Frühlingzwiebeln nur das Weiße nehmen, putzen, halbieren und in kleine Abschnitte teilen. Schalotte fein würfeln, Knoblauchzehe abziehen und halbieren. Karotte sehr fein raspeln.
3. Frühlingzwiebeln, Schalotte, Karottenstreifen und Knoblauch in Olivenöl anschwitzen, aber nicht bräunen. Tomatenmark mit anschwitzen, mit Zuckerrohrschnaps und der Gemüsebrühe ablöschen.
4. Sahne zugießen und alles etwas einköcheln.

5. Kürbisfleisch schaben oder sehr fein raspeln. Von der Tomaten die Haut abziehen, entkernen und würfeln. Tomatenwürfel und Kürbisfleisch zum Ragout geben und weiter einköcheln. Dann die Pilze putzen, in Scheiben schneiden und zugeben.
6. Mit den Gewürzen abschmecken und eventuell noch mit etwas Brühe, Sahne oder Weißwein verdünnen.
7. In jede Suppentasse (bei uns: Löwenkopfterrinen) eine Scheibe Schmelzkäse geben, die Riesengarnelen unterheben und die Masse auf die Tassen verteilen.
8. Blätterteig ausrollen, für jede Tasse einen flachen

Deckel schneiden, aufsetzen und andrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200° 20 Minuten backen, dabei soll sich der Deckel wölben (wie auf dem Bild).

Hinweise:

Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen, das Ragout in der Tasse bleibt lange heiß.

Alternativ zum Kürbisfleisch Zucchiniwürfel nehmen, oder noch etwas mehr von den Champignons.

Schlagworte:

schwer, Zubereitung ca. 40 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Vorspeisen, Meeresfrüchte, Krustentiere, französisch

Rezept und Foto: Walter
Stand 15.01.2023